

◎ タマネギのリピエノ オープン焼き◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（4人分）

タマネギ	4個
合挽肉	150g
豚小間切れ肉	100g
生パン粉	10g
牛乳	大さじ1
卵	1個
ナツメグ	少々
塩	適量
黒胡椒	適量
EXVオリーブオイル	大匙1
パルミジャーノレッジャーノ	40g



<コメント>

淡路島のタマネギをたくさんいただいたので、丸ごと使ったレシピにしました。

本当は丸ごと焼くだけのレシピでも十分美味しいのですが・・・。

それではレシピとしていかなものかということで、肉だねを入れてリピエノにしました。タマネギの大きさによって焼き時間などは変わりますので調整してください。焼き時間が足りないなぁと思ったら、追加加熱してください。贅沢にパルミジャーノを使うことがポイントです。パルミジャーノを40g削るとけっこうな量になりますよ！もっとパンチが欲しい方は最期にパルミジャーノとオリーブオイルをかけるときに、黒胡椒もかけてもいいです。くり抜いたタマネギが残ったら薄切りにして冷凍しておく、オニオンスープの具材に使えて便利です。



- 1 タマネギは皮つきまま洗い、上部の1/3を切る。下部のタマネギは、外側3枚ほど残して中身をくり抜き、器を作る。
- 2 くり抜いた玉ネギのうち30gをみじん切りする。豚小間切れ肉は1cm幅に切る。パン粉に牛乳を混ぜておく。
- 3 ボウルに合挽肉・豚小間切れ肉・塩（小さじ1/2弱）を入れよく混ぜ、ナツメグ・黒胡椒を入れてよくまぜる。そこにみじん切りしたタマネギと卵・パン粉・パルミジャーノ（35g）・EXVオリーブオイルを入れる。
- 4 くり抜いたタマネギに塩・胡椒を強めにふり、その中に3の肉だねを詰める。上部1/3のタマネギで蓋をする。
- 5 180℃に予熱したオーブンで40分焼き、蓋を外し残りのパルミジャーノとEXVオリーブオイル（分量外）をかけ、200℃のオーブンで10-20分焼く。



焼く前の状態